

ANTIPASTI E SNACK

## Tempura di involtini di gamberi con radicchio in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER IL RADICCHIO IN AGRODOLCE

radicchio di chioggia  
zucchero di canna e aceto rosso.

### PER GLI INVOLTINI DI GAMBERI

radicchio trevigiano  
gamberi  
zenzero fresco.

### PER LA RIDUZIONE DI GAMBERI

salsa di pomodoro  
carcasse e teste dei gamberi  
zenzero fresco  
olio di sesamo.

### PER GUARNIRE

salsa di soia cinese  
zenzero fritto.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Per la riduzione di gamberi:

mettere in una padella le carcasse e le teste dei gamberi, lo zenzero fresco grattugiato e un cucchiaino di olio di sesamo. Lasciar cuocere finchè la salsetta si è addensata, quindi filtrarla.



3 Per il radicchio in agrodolce:

far sciogliere lo zucchero di canna in una padella con l'aceto rosso, quindi far saltare il radicchio per un paio di minuti.



#### 4 Per gli involtini:

scottare le foglie del radicchio per un minuto ed asciugarle bene. Realizzare l'involentino con il gambero e una grattugiata di zenzero.

Passare i gamberi ,avvolti nel radicchio, in una pastella d'acqua (gassata e ghiacciata) e farina.

Nel frattempo mettere nell'olio alcuni dadolini di zenzero (per profumare l'olio e per

guarnire).

Friggere gli involtini.







5 Mettere nel piatto alcune gocce di salsa di soia cinese (più delicata), i dadini di zenzero e la riduzione dei gamberi.

Appoggiare la tempura sul radicchio in agrodolce.

